

和楽自慢の「もつ鍋」

四種の

和楽のもつ鍋は、「しょうゆ」「みそ」「博多水炊き風」「チゲ風」と4種類の味があります。ひとつの鍋にトッピングしてもよし、違う味の鍋を食べ比べるのもよしです。心ゆくまでお楽しみください。



牛もつ(小腸100%)は本場でも手に入りにくい九州産

もつは、他の部位に比べ痛んだり臭いがでたりするのが早い食材です。下処理に時間と手間が掛かると言われていますが、それは安い肉(2,3日前に卸された肉)で和楽の最高級のもつは、鹿児島産黒毛和牛を使用。下処理とかは、必要がなく当店は博多から届いたもつをそのまま使っております。当店のもつは特に鮮度には気を使っており、博多から通常2日かかる所を空輸便で1日で届けてもらっています。だから当店のもつは、もつ特有の嫌な臭いがありません。

お鍋の味わい深める
ニンニクは本場の青森産

和楽のにんにくは、本場青森の三戸より、現地ですり下ろされた物を仕入れています。着色料や添加物などを一切使用してないため、季節によって色が変わりますがそれはにんにくが涼しくなり芽だしの時期になると葉緑素の色が出た自然なもので安全性の高いにんにくであることの証です。すり下ろされた状態では、産地の判別がつきにくくなりますので、生産者より「産地証明」を発行してもらい、裏付けられています。



トッピング

お鍋のスタート時にはモツ、ニラ、こんにゃく、ごぼう、キャベツ、豆腐が入っております。お好きな具材をトッピングで、または麺類や、お餅、おじやも用意してあります。いろんなアレンジでお楽しみください。

コリコリせんまい	700円	チャンポン玉	400円
もつ(肉)のみ	1,150円	おもち一切れ	180円
野菜盛り	580円	おじやセット(玉子付)	530円
キャベツ	380円		
ニラ	380円	追加スープ	100円
ゴボウ	500円	ごはん	280円
豆腐	380円		
コンニャク(十ヶ)	300円		

しょうゆ (二人前より)

博多のもつ鍋の基本の味お鍋用にブレンドされた特製しょうゆです。



(モツ、ニラ、こんにゃく、ごぼう、キャベツ、豆腐)

(1人前)1,480円



お鍋はお1人様、一人前からお願いたします。

みそ (二人前より)

六種類の味噌をブレンドした濃厚かつクリーミーな味。芯から暖まるお鍋です。



(モツ、ニラ、こんにゃく、ごぼう、キャベツ、豆腐)

(1人前)1,480円



お鍋はお1人様、一人前からお願いたします。

博多水炊き風 (二人前より)

にんにくを一切使用していない博多水炊き風のダシであっさりしたお鍋となります。特製自家製ポン酢でお召し上がり下さい。

(モツ、ニラ、こんにゃく、ごぼう、キャベツ、豆腐)

(1人前)1,480円



お鍋はお1人様、一人前からお願いたします。

チゲ鍋風 (二人前より)

当店のみそ味をベースにした4種類の唐辛子を使った辛さ好にはたまらないお鍋です。

(モツ、ニラ、こんにゃく、ごぼう、キャベツ、豆腐)

(1人前)1,480円



お鍋はお1人様、一人前からお願いたします。

熊本新鮮直送馬刺



霜降極上馬刺 1,950円

馬刺の三点盛り 1,400円



馬レバ刺し 1,480円

馬ハツ刺し 1,280円

熊本からの直送品につき季節、品質によっては入荷のない場合がございます。ご了承ください。



博多餃子巻き



せんまい刺



酢もつ



牛ほほ肉のやわらか煮

博多餃子巻き 580円
 せんまい刺 650円
 酢もつ 680円
 牛ほほ肉のやわらか煮 1,200円



手羽明太



鯖明太

手羽明太 (1本) 300円
 鯖明太 700円



本場博多の明太子



ゴボウの唐揚げ



からし蓮根

本場博多の明太子 680円
 ゴボウの唐揚げ 680円
 自家製さつま揚げ 680円
 からし蓮根 650円



自家製さつま揚げ

オクラとたたき 山芋おぼろ豆腐 580円
 モロイカキューとウメクラキューの盛り合わせ 580円



オクラとたたき 山芋おぼろ豆腐



モロイカキューとウメクラキューの盛り合わせ

ハクサイキムチ 480円
 ダイコンキムチ 480円
 お漬物の盛り合せ 580円



抹茶アイス



黒豆ときな粉のアイス

抹茶アイス 380円
 黒豆ときな粉のアイス 380円

お飲物

ビール

エビス生ビール	630円
エビス小生ビール	550円
サッポロラガービール	630円
ギネス	700円
サッポロノンアルコールビール	480円

酎ハイ

ライム・カルビスレモンシークァーサー カムカム・グレープフルーツ・緑茶・ウーロン茶	各530円
--	-------

カクテル

ジントニック・モスコミュール・スプモーニ・ ディタスプモーニ・カシスソーダ・ファジーネーブル	各550円
---	-------

ウイスキー

山崎 (ロック・水割り・ハイボール)	各700円
--------------------	-------

ワイン

グラスワイン (赤・白)	各580円
--------------	-------

ソフトドリンク

ウーロン茶・オレンジ・緑茶・ジンジャーエール コーラ・カルビス・グレープフルーツ	各400円
---	-------

日本酒

スパークリング清酒 澤 (みお)	1050円
------------------	-------

焼酎

【芋】 からり芋	ボトル 3,000円	グラス 530円
【芋】 黒霧島	ボトル 3,000円	グラス 530円
【麦】 和ら麦	ボトル 3,000円	グラス 530円
【しそ】 大原女		グラス 600円
【ごま】 紅乙女		グラス 530円
【黒糖】 れんと		グラス 530円
【泡盛】 久米島の久米仙		グラス 530円

梅酒



花ふだとろとろ梅酒 680円
奈良県西吉野産の完熟梅果肉をたっぷり
贅沢に使いトロリと濃厚だが甘すぎず
酸っぱすぎず、バランスのよい味わい。



エビス福梅 680円
20年以上熟成させたブランデーベースの
原酒で仕込んだ甘みとコクが絶品な梅酒!!



越乃景虎 700円
年に2回の限定販売
すっきりした甘さで飲みやすく
香り爽やかでやさしい味わい。



うぐいす とまり鶯とろ 700円
2011年度天満天神梅酒大会優勝梅酒
甘さひかえめの梅の実のつぶつぶを
感じられるにこり梅酒

地酒



伯楽星 純米吟醸 950円
宮城県 日本酒度 +5
「究極の食中酒」を意識し、爽やかな
キレと繊細ながらも芯のある味わい



東洋美人 純米吟醸 950円
山口県 日本酒度 +5
米の旨みを上品かつ、しっかりと
感じる味わい深い

果実酒



梅乃宿 あらごし桃酒 680円
和歌山産のみずみずしい白桃を
ふんだんに使用したトロっとしながらも
後味はスッキリとした逸品です。



ゆず日和 700円
四国産完熟天然柚子を1.8Lあたり
30個も使用!! 甘酸っぱさの中に
程よい苦味のある味わいが絶品です。



黒龍いつちよらい 吟醸 880円
福井県 日本酒度 +4
吟醸のみが持つフルーティーな香り、
くせない透明なうまさ



東一 純米 880円
佐賀県 日本酒度 +1
穏やかな香りとスッキリとした口当たり
の中に、純米らしい旨味

プレミアム ボトルワイン



ラブレ・ロワ
ピノ・ノワール・フランス【赤】
ミディアムボディ ボトル 3,000円
南フランス産のピノノワール種を100%使用。
繊細で果実風味のある豊かな香りが特徴です。



ラブレ・ロワ
シャルドネ・フランス【白】
キロ ボトル 3,000円
南フランス産のシャルドネ種を100%使用。
ライムを思わせるようなアロマと爽やかで
飲みやすく、後味の快いワインです。



コーディア シャトー
カントメルル 2004年(X)【赤】
ボトル 8,500円
輝くような色合い、水く楽しめるブーケ、
しなやかさと力強さを併せ持った
味わいが魅力のワインです。



コーディア
シャトー・レイノン【白】
ミディアムボディ ボトル 5,500円
樽香と熟した果実のきわめてエレガントで
ストレートなフルボディ感と調和の
取れた味わいが特徴のワインです。



ハローロブルノット【赤】
フルボディ ボトル 12,000円
ネッピオーロ種からつくられるピエモンテ州を
代表する赤。すもれや森、ドライフルーツの香りが
混じる深い香りが感じられる究極のワインです。



ガヴィ コセッティ【白】
ボトル 5,500円
淡いシルバーグリーンで、パッションフルーツや
ピーナツの香りをもっています。すっきりとした
味わいの飲み心地の良いワインです。

- 宝** 富乃宝山 700円
柑橘系の爽やかな香りとキレのある味わい
- 不二才** 不二才 700円
昔ながらの芋ならではの濃厚な風味を前面に押し出した通好みの焼酎
- 明るい農村** 明るい農村 780円
甘い香りと豊かなコク、さらりとした甘味とキレの良さが特徴的
- しろく** しろく 700円
黒麹の風味をしっかりと引き出した竹太なしっかりとした味わい
- 山ねこ** 山ねこ 700円
フルーティーな風味と、さらりとした喉ごしは初心者に人気
- 赤霧島** 赤霧島 730円
幻の芋ムラサキアサリを使用した複雑な甘みとフルーティーな味わい
- 三岳** 三岳 830円
屋久島の名水仕込み、ミントの様な香りと爽やかな清涼感
- 蒼天の煌** 蒼天の煌 780円
ふくよかに広がる甘みとうまみ、なめらかな舌ざわり
- くじら** くじら 700円
華やかな香りと軽快な口当たりで飲み方も万能
- 赤兎馬** 赤兎馬 730円
気品高い香り、芋焼酎の域を超えた柔らかな甘み
- 紫赤兎馬** 紫赤兎馬 800円
紫芋「絨紫」を使った赤兎馬ブランドの限定版フルーティーな口当たり
- 金峰櫻井** 金峰櫻井 730円
雑味のない土質な甘さと丸く広がりのある味わい
- 薩摩茶屋** 薩摩茶屋 730円
芋の甘みとコク、きめ細かい爽やかな味わい
- 和** 五代目朝日 700円
古野水系の名水を使用し程よい甘みとキレのある焼酎

- 六代目百合** 六代目百合 700円
芋焼酎らしい素朴な味わい、甘みのある竹太な焼酎
- 佐藤黒** 佐藤黒 950円
黒麹仕込み独特の力強さと繊細で濃厚な味わい
- なかむら** なかむら 830円
蔵の裏山から湧き出る清水を使い、さつま芋のコクのある焼酎
- 八幡** 八幡 900円
昔ながらの芋ならではの濃厚な風味を前面に押し出した通好みの焼酎
- 萬勝** 萬勝 900円
仕込み水には、超軟水を使い後味も上品で優しく、フルーティーな味わい
- 寛零** 寛零 930円
紅芋の皮を一つ一つ丁寧に剥き伝承の大甕でじっくりと仕込んだとても飲みやすい焼酎
- 侍士の門** 侍士の門 830円
江戸時代の幻の米「白玉米」を使い、非常にコクがあり舌触りの良い焼酎
- 青鹿毛** 青鹿毛 750円
佐賀県産の二条大麦を原料した天然地下水で仕込んだ限定焼酎
- 兼八** 兼八 780円
独特の香ばしい麦の香りと深みのある味が楽しめる本格派麦焼酎
- 中々** 中々 700円
紅こちも良い麦の香りと、口あたりの軽さの中に 深みのある風味
- 豊永蔵** 豊永蔵 700円
控えめな吟醸香と爽快感、きめ細やかで繊細な味わい
- 鳥飼** 鳥飼 780円
吟醸酒を思わせる様な香りと、クリアな口当たり
- 老乃讓 朝日** 老乃讓 朝日 780円
キリッとした味わいの中にスッキリとした甘さと独特の深みのあるコク
- 長雲** 長雲 700円
豊醇な味わいにはんのある香る黒麹の甘み

